



Méhány évtizeddel ezelőtt még nagyon sok épített aszaló volt a Székelyföldön. Sajnos ezek éppen úgy eltűntek, mint ahogy a kenyérsütő kemencék tűnnek el, amelyekben ugyancsak jó aszalványt lehet előállítani. Napjainkban Udvarhelyszéken már csak nagyon kis mennyiségben aszalnak gyümölcsöt, pedig nem is olyan régen, még sok faluban jelentős jövedelmi forrás volt az aszalt gyümölcsök árusítása.

A népi gyümölcsaszalás évszázados múltra tekint vissza, hajdan ugyanolyan társasági munka volt, mint a fonás: munka és vidám szórakozás egyszerre.

Az aszalás az egyik legősibb tartósítási módszer, a-melynek ma is fontos szerepe lenne a táplálkozásban, hiszen természetes, aránylag egyszerű, olcsó és egészséges. Lényege a lassú szárítás, melynek során a gyümölcsök vagy zöldségek víztartalmát jelentősen csökkentjük. Az aszalvány vitaminokban, ásványi sókban gazdag, tápláló és egészséges. Az aszalvány megőrzi értékes anyagainak, vitaminjainak nagy részét. Régen böjtös napokon a szárított gyümölcsökből finom levešeket, süteményeket készítettek, a gyerekek pedig édesség helyett, csemegeként kapták.

Kiadványunkkal a hagyományos gyümölcsaszalás felelevenítésének fontosságát szeretnénk hangsúlyozni. Bátorítani akarjuk a gyümölcsstermelőket, és a vásárlókat egyaránt.

Agora munkacsoport



Egyesületünk 2001 óta működik, elsősorban Udvarhelyszéken. Terveink szerint Hargita megye és Székelyföld szinten szeretnénk hozzájárulni a környezet védelméhez, illetve természeti értékeink megőrzéséhez. Programjainkat, kiadványainkat, aktuális híreinket a www.green-agero.ro honlapon tekinthetik meg.



Partnereink:

Rika Kistérségi Egyesület: www.rikaregio.ro
 Homoródalmás önkormányzata: homorodalmas.ro
 „Elveszett Világ” Barlangász, Turista és Természetvédő Egyesület: www.vargyasszoros.org
 Merke Egyesület, Homoródalmás



Gyümölcsaszalás

- múlt, jelen, jövő



Mit aszalhatunk?

Szinte bármilyen gyümölcsöt és számos zöldséget aszalhatunk. Világviszonylatban leggyakoribb és legismertebb aszalványok a mazsola, datolya, füge, helyi viszonylatban pedig a szilva és az alma. Ezeken kívül még próbálkozhatunk egyébbel is:



gyümölcsök: körte, meggy, kajsziabarack, birs

vadgyümölcsök: csipkebogyó, áfonya



Szárítmányokat is készíthetünk:

zöldségek: murek, petre-zselyem, zeller, vöröshagyma

fűszernövények: kapor, tárkony, lestyán, citromfű

gombák: pl. vargánya



Hogyan aszalhatunk?

A szilvák közül a magraváló fajták a legjobbak, egészben kell aszalni, a szárát érdemes rajtahagyni a gyümölcsön, hogy ne tudjon kifolyni a szilvalé. 1 kg friss szilvából 35-50 dkg aszalványt készíthetünk.

Az almák közül a későn érő fajtákat válasszuk. A sérült részeket el kell távolítani, majd az almát szeletekre vágjuk, héjastól vagy héj nélkül aszalhatjuk. 1 kg-ból 20-25 dkg aszalvány készíthető.

Az aszalvány vitaminokban, ásványi sókban gazdag, tápláló és egészséges. A gyümölcs, zöldség elveszti víztartalmának felét, háromnegyedét, ám értékes anyagainak, vitaminjainak nagy részét megőrzi. Régen böjtös napokon a szárított gyümölcsökből finom leveket, süteményeket készítettek, a gyerekek pedig édesség helyett, csemegeként kapták.



Mivel aszalhatunk?

Somoródalmáson, akárcsak sok más székelyföldi településen egy egyszerű módját alkalmazták a gyümölcsaszalásnak: a domboldalba mélyített üreg fölé mogoró- vagy fűz vesszőből font *cserényen* aszalták a szilvát, almát. A tüzeléshez gyenge minőségű, korhadt fát használtak, így a gyümölcsöket egyúttal meg is füstölték, érdekes ízt adva nekik. Az aszalás egy napot vett igénybe, közbe a gyümölcsöket forgatni kellett, hogy ne ragadjanak oda, vigyázni kellett, hogy ne égjenek meg. Egy másik módszer, amelyet ma is alkalmaznak a kenyérsütő kemencében való aszalás: miután a sült kenyeret kiszedik, a maradék hő felhasználásával megaszalják az szilvát.

